

# PANNA COTTA (PANACOTA)

## INGREDIENTES

### PANNA COTTA:

Panna cotta: 500 ml de creme de leite fresco  
5 colheres (sopa) de açúcar  
1/2 colher (chá) de essência de baunilha  
1 pacote de gelatina sem sabor  
um pouco de óleo para untar a forma (caso queira desenformar)

### CALDA:

Calda: 1 caixinha de morango  
5 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### PANNA COTTA:

Panna cotta: Hidrate a gelatina e reserve.  
Em uma panela, coloque o creme de leite fresco e o açúcar, em fogo baixo, sem deixar ferver.  
Mexe até que derreta o açúcar.  
Junte a gelatina e mexa bem.  
Logo após, junte a essência de baunilha.  
Unte a forma (caso queira desenformar) e com o auxílio de uma concha, preencha o recipiente untado. Se preferir, coloque em taças, deixando o espaço de um dedo para colocar a calda.  
Deixe na geladeira por pelo menos 4 horas.  
Sirva com calda de sua preferência.

### CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: Coloque em uma panela os morangos e o açúcar, em fogo baixo, até que derreta completamente o açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21287-panna-cotta-panacota.html>